

## THE ONE AND ONLY G.H. MUMM OLYMPE ROSÉ

The latest sweet cuvée Champagne from G.H. Mumm, is a perfect combination of flavors, characterised by the intensity of Pinot Noir, the signature grape variety of Maison Mumm.

It has an illuminating and inviting pale salmon shade of pink and individual hints of red fruits, cherry jelly and toast, as well as notes of vanilla and caramel.

The delicious flavor and lingering aftertaste make Mumm Olympe Rosé great for both, classic drinking and cocktails.

Exclusively available at CRU, this is the perfect rooftop venue to sip these amazing bubbles!

**Opening hours:** 17.00 - 24.00 hrs.



Terms and conditions apply. All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

For further information call dining reservations T: 02-100-6255 E: diningcgw@chr.co.th  
f cruchampagnebar @ cruchampagnebar

## หนึ่งเดียวในประเทศไทย จี เอช มุมม์ โอลิมป์ โรเซ่

ครู แชมเปญ บาร์ มอบโอกาสสุดเอ็กซ์คลูซีฟให้คุณได้ลิ้มลอง จี เอช มุมม์ โอลิมป์ โรเซ่ ที่มีจำหน่ายที่ ครู แชมเปญ บาร์ เพียงแห่งเดียวในประเทศไทย พร้อมสัมผัสบรรยากาศใจกลางกรุงเทพมหานครแบบพาโนรามา 360 องศา

แชมเปญสีชมพูอ่อน Pale Salmon Pink ที่มีรสกลมกล่อม ได้กลิ่นหอมของผลไม้สีแดง แยมเชอร์รี่ ขนบิงปัง เค้ก ความหวานของวานิลลาและคาราเมล และยังมีลูกที่สดใสมะเขากับการเฉลิมฉลอง

กระบวนการหมักที่ทำให้มีความหวานกว่าแชมเปญทั่วไปจึงมีรสนุ่มละมุนลิ้น ผสานรสชาติหลากหลายจากองุ่นพันธุ์ปีโนต์ นัวร์ (Pinot Noir) จากแคว้นแชมเปญซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของ Maison Mumm

ด้วยความพิถีพิถันในการผลิตจึงเป็นแชมเปญพิเศษที่มีจำนวนจำกัด ใครอยากลิ้มลองต้องมาที่ CRU Champagne Bar เท่านั้น

**เวลาเปิด - ปิด** 17.00 - 24.00 น.

CRU  
CHAMPAGNE BAR  
— A G.H. MUMM BAR —

